

## Fleischsalat aus dem Thermomix®



© Fleischsalat - Rezepte mit Herz



10 Min. plus Wartezeit



leicht



8 - 10 Portionen

Eine deutsche Leidenschaft: Feinkostsalate mit Fleisch, Geflügel, Eiern oder Shrimps – und natürlich Mayonnaise. Unsere Salate sind also ein sicherer Tipp für den eigenen Brunch. Ideal sind sie aber auch als Mitbringsel.

### Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                  |                      |
|--------------------------|------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>         | Zwiebel              |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>     | Gewürzgurken         |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>     | Fleischwurst         |
| <input type="checkbox"/> | <b>60 g</b>      | griechischer Joghurt |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>     | Mayonnaise           |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/4 TL</b>    | Salz                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b> | Pfeffer              |
| <input type="checkbox"/> | <b>10 g</b>      | Gurkenwasser         |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>      | Worcestersauce       |

## Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, vierteln, in den Mixtopf geben. Gewürzgurken halbieren und dazugeben.
2. Fleischwurst von der Haut befreien, in grobe Stücke schneiden, mit in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel alles nach unten schieben.
3. Joghurt, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Gurkenwasser und die Worcestersauce zugeben. 15 Sek./Linkslauf/Stufe 3,5 unterrühren. Fleischsalat abschmecken, umfüllen und zugedeckt ca. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

### Vier weitere leckere Ideen für Feinkostsalate findet ihr hier:

- [Eiersalat](#)
- [Geflügelsalat](#)
- [Budapester Salat](#)
- [Shrimps-Cocktail](#)

## Nährwertangaben

pro EL (20 g): ca. 55 kcal - 1 g E - 5 g F - 1 g KH